



Rosso di Montalcino Talenti DOC

Rött vin

Art. num: 2626

Doft:

Fin bouquet som påminner om köksbar och röda frukter med lättinslag av fat.

Smak:

Små röda frukter och köksbar. Varm vin, fyllig med en elegant balans mellan frukt och syra.

Fina tanniner och lång eftersmak där ett lätt vanilj smak erkänns.

Passar till:

Serveras gärna till risotto, pasta och grillat kött. Mycket god till mellanlagrade ostar.

Om producenten:

Vingården Talenti ligger på den södra sluttningen av Montalcino med utsikt över Orcia-flodens dal. Familjen Talenti flyttade till Montalcino från Romagna på 80 talet, då de köpte vingården som de länge hade drömt om. Med sig tog de en bred erfarenhet av sangiovese druvan. Idag leds vingården av Riccardo och har på senaste utmärkt sig som en av Montalcinos bästa producenter.



Producent: Azienda Agricola Talenti Riccardo

Ursprung: Montalcino, Italien

Druva: 100% Sangiovese "grosso"

Vinifiering: Skalmaceration i 20-25 dagar under kontrollerade temperaturer i ståltank.

Lagring: 8 månader i franska och slovenska tonneaux, därefter 4 månader i flaska.

Art. num: 2626

Alc/vol: 14%

Avkastning 65 Qli/Ht

Produktion: ca. 25.000 fl

Antal: Flaska 750ml
